



## Grandes cultures

BULLETIN N° 431 DU 26 JUILLET 1988 - ENVOI N° 20

**MAIS** : Pullulations de pucerons.  
**BETTERAVE** : des viroses s'observent.  
**POMME DE TERRE** : Traitement mildiou.

### MAIS

#### PUCERONS :

- Situation : Depuis le 15 juillet, on assiste à un accroissement important des pucerons noirs du maïs dans de nombreux secteurs. De la fumagine s'observe fréquemment.
- Préconisation : Nous vous rappelons (bulletins des 23 juin et 18 juillet), que ces pucerons peuvent causer des dégâts importants, surtout lorsque du miellat est constaté.
  - Les risques sont plus importants :
    - 1) - avec des variétés plus sensibles (Priam, Cléa, Mona...)
    - 2) - lorsque des traitements pyrale liquides ont été réalisés.
    - 3) - en l'absence d'auxiliaire.
    - 4) - lorsque du miellat est présent et favorise le développement de fumagine.
  - Surveiller l'évolution des pucerons : jusqu'à 3 semaines après fécondation et intervenir si plus d'un panicule sur 2 est colonisé.
  - Produit utilisable : PIRIMOR G à 350g/ha

### BETTERAVE

#### VIROSES :

- Situation : On observe actuellement des jaunissements qui correspondent à des maladies à virus transmises par les pucerons présents à un stade précoce sur les betteraves.

F.140



\* Jaunisse : Cette maladie se caractérise par un éclaircissement puis un jaunissement du limbe entre les nervures. Les feuilles s'épaississent et deviennent cassantes .

Les premiers foyers de jaunisse ont été observés vers la mi-juillet.

\* mosaïque : Les nervures s'éclaircissent et des petites taches décolorées s'observent sur toutes les feuilles. Les dégâts provoqués par la mosaïque sont beaucoup moins importants que ceux de la jaunisse. Ces symptômes sont visibles dans le secteur de Brie Compté Robert en SEINE & MARNE.

- Préconisation : La lutte contre ces maladies consiste à détruire les pucerons qui les transmettent.

→ Toute intervention est inutile actuellement .

#### ■ CERCOSPORIOSE :

Quelques foyers ont été repérés depuis la fin mai dans le Nord SEINE & MARNE, sans extension de la maladie. Le champignon est donc présent mais, ne se développe pas encore.

- Préconisation : Surveiller l'apparition ou le développement des symptômes pour envisager un premier traitement .

■ OIDIUM : - Maladie pas encore observée ( signalée dans notre dernier bulletin dans le secteur d'Etampes).

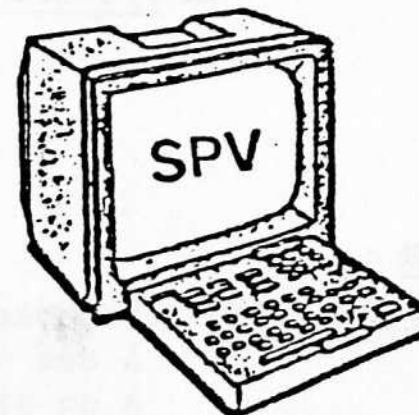
✦ Pas d'intervention pour l'instant.

## POMME DE TERRE

#### ■ MILDIOU :

- Situation : Les conditions hygrométriques de ce week-end ont favorisé de nouvelles contaminations .
- Préconisation : Maintenir la protection . Utiliser de préférence des produits pénétrants .

Les AVERTISSEMENTS AGRICOLES  
sont aussi sur MINITEL !



appelez 36 17  
tapez AVERT

- ⇒ manèbe (nombreuses spécialités)
- ⇒ Propinèbe (Antracol)
- ⇒ cuivre associé à une autre matière active (Cuprosan ou UC 70)
- ⇒ cymoxanil associé à d'autres matières actives (Fulvax, Rémiltine, Pulsan)

Renouveler la protection après 25 millimètres de pluie.

## Pomme de terre

### Semence et conservation

---

#### A - Mildiou

Un redémarrage de la maladie a été constaté en toutes zones, suite aux pluies abondantes de la première décade de juillet.

Le maintien d'une protection anti-mildiou demeure impérative jusqu'au défanage.

Intervenez dès que le précédent fongicide est en fin d'action. Pour la dernière application, utilisez un produit cuprique.

#### B - Doryphore

Les températures de ces derniers jours favorisent le développement de ce ravageur. Surveillez vos cultures.

En zones de primeurs, le traitement insecticide est obligatoire dès l'apparition des premiers insectes.

Ailleurs, intervenez en présence de larves, lorsque celles-ci atteignent la taille d'un grain de blé.

#### C - Maladies de conservation

Les pourritures occasionnées par les maladies de conservation sont principalement dues à des champignons (phoma et fusarioses) et des bactéries (Erwinia).

La maîtrise de ces maladies ne peut être obtenue que par une série de mesures en culture et en cours de conservation car les traitements ne sont autorisés que pour les plants et efficaces que contre les champignons.

A la récolte, comme lors du conditionnement, il faut avant toute chose se rappeler que le tubercule n'est pas un "caillou", mais un organisme vivant qu'il convient de ménager...

#### 1 - Précautions à prendre en fin de culture

- Défanage pour limiter les dégâts de mildiou sur tubercules et faciliter le travail de l'arracheuse (réduction des risques de blessures).

P41



- Récoltez deux à trois semaines après le défanage. Au-delà, l'état sanitaire des tubercules se dégrade rapidement.
- Evitez de récolter par temps humide (récolte terreuse et humidité favorables aux bactéries).
- Ne récoltez pas par temps trop sec (risques de blessures par mottes).
- Vérifiez l'état d'usure des revêtements caoutchouc de l'arracheuse.
- Evitez l'emploi de secoueurs.
- Adaptez l'écartement des roues de l'arracheuse à celui des rangs de la culture.
- N'arrachez pas trop vite (4 à 6 km/heure)
- Récoltez séparément les parcelles où ont été détectés des foyers de mildiou.

## **2 - Précautions à prendre lors du conditionnement et en cours de conservation**

• Désinfectez les locaux avant le stockage : enlevez les débris végétaux et terreux, lavez à grande eau en insistant sur le sol toujours plus contaminé que les murs, puis lessivez avec 0,5 l par m<sup>2</sup> d'une solution à base de l'un des produits suivants :

⇒ Crésyl à 10 %

⇒ formol à 5 %

⇒ Vesphène D 39 à 0,4 %

⇒ eau de Javel : 10 l à 12° chlorométriques pour 100 l d'eau.

**Attention** : formol et eau de Javel sont corrosifs vis à vis des pièces métalliques, protégez-les par une application de lubrifiant ou de gaz-oil quelques jours après le traitement.

- Désinfectez le matériel de conditionnement : après passage d'un lot contaminé, ou au moins à la fin de chaque journée. Utilisez l'un des désinfectants précédemment cités.
- Réduisez les chutes et les chocs des tubercules tout au long de la chaîne de conditionnement.
- Déterrez les tubercules avant leur stockage.
- Facilitez la cicatrisation des blessures en maintenant les tubercules pendant quinze jours à 15-20° C.
- Ventilez, si nécessaire, les tubercules en cellules de stockage pour éliminer un excès d'humidité ou réduire la température.
- Conservez les tubercules en frigorifique après conditionnement.

## **3 - Lutte chimique**

Les techniques et spécialités utilisables seront présentées dans le prochain bulletin.